

Iti multumim pentru comanda!

Este esential sa urmezi etapele de mai jos
pentru a te bucura din plin
de gustul autentic al produselor noastre de patiserie!

MELC CU STAFIDE, CONGELAT, 110 G

- 1 Preincalzeste cuptorul la 165-170 °C.
- 2 Aseaza produsele pe tava cu hartie de copt,
pana cand cuptorul ajunge la temperatura potrivita.
- 3 Lasa-le la cuptor 18-20 min, pana se rumenesc.

Conditii de pastrare:

Depozitarea se face la temperaturi de -18°C.
A nu se recongela după decongelare!



Iti multumim pentru comanda!

Este esential sa urmezi etapele de mai jos
pentru a te bucura din plin
de gustul autentic al produselor noastre de patiserie!

CROISSANT CU 32% UNT, CONGELAT, 70 G

- 1 Preincalzeste cuptorul la 165-170 °C.
- 2 Aseaza produsele pe tava cu hartie de copt, pana cand cuptorul ajunge la temperatura potrivita.
- 3 Lasa-le la cuptor 14-18 min, pana se rumenesc.

Conditii de pastrare:

Depozitarea se face la temperaturi de -18°C.
A nu se recongela după decongelare!

